



TRES PILARES

Un viaje hacia la verdad



Verdejo Fermentado en Barrica

La fermentación en barrica durante 6 meses da como resultado un Verdejo con un toque especial a madera pero sin perder su frescura, lo que le hace único.

Fase Visual

Limpio y brillante, con tono dorado intenso.

Fase Olfativa

Destacan sus aromas a frutas tropicales, especias, cedro y canela.

Fase Gustativa

Su paso en boca es suave, cremoso y anisado. Retrogusto largo con recuerdo a clavo, canela y gengibre. El resultado es un vino bien estructurado, muy equilibrado entre fruta y madera, con una acidez extraordinaria que alarga la persistencia en boca.

Maridaje

Un vino ideal para combinar con pescados, carnes rojas, quesos y arroces.

TRES PILARES

Un viaje hacia la verdad



Bodega Tres Pilares

C/ Rancho, 3 - 47491 - La Seca, Valladolid, España | bodegatrespilares.com | directorcomercial3p@gmail.com
+34 983 816 682 | +34 636 681 400